

Le Tigrr

Rouleau de printemps King Crabe

Au pied de la Citadelle, l'Ermitage se réinvente et, abrite toujours en son sein, sur le modèle de Megève, le TIGrr et ses merveilles asiatiques. A la manœuvre, la chef Nay Vuoch. Elle conçoit tout d'abord la sauce, savant mélange de citron, gingembre, ciboulette, coriandre et échalote, émincés très fin puis mélangés à une mayonnaise.

La galette qui accueille le King crabe est agrémentée d'un lit de légumes où se mêlent salade verte, soja, carotte, basilic, coriandre, menthe, mangue et vermicelle de riz. Le tout repose gentiment au frais trente minutes avant de parvenir jusqu'à vos papilles, présenté sous la forme d'un rouleau coupé en quatre parts délicieusement disposées. A savourer avec un Clos Mireille Blanc de Blancs du Domaine Ott.

King Crab Summer Rolls

Located at the foot of the Citadel, the l'Ermitage is reinventing itself. Following in the footsteps of its sister hotel in Megève, it still boasts the TIGrr restaurant and its Asian culinary wonders with Chef Nay Vuoch at the helm. For this recipe, she starts with the sauce, expertly blending lemon juice, ginger, chives, coriander and shallots, all finely chopped and mixed with mayonnaise. The roll that contains the King Crab is first topped with a bed of vegetables, including green salad leaves, soy sprouts, carrots, basil, coriander, mint, mango and rice vermicelli. Everything is kept in the fridge for around 30 minutes before being served, presented as a roll cut into four pieces and placed delicately around the plate. Pairs wonderfully with a Clos Mireille Blanc de Blancs from the Domaine Ott.

Hotel L'Ermitage

Avenue Paul Signac - Saint-Tropez
Tél. 04 94 81 08 10

